Manual del Propietario

HORNO COMBINADO DE ALTA VELOCIDAD



Conserve estas instrucciones como material de referencia. Si el equipo cambiara de dueño, cerciórese de que vaya acompañado del manual. Consulte importante información de seguridad en la sección INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD antes de usar este horno.

Identificación del Modelo

Cuando se ponga en contacto con Amana, suministre la información del producto. Dicha información se encuentra en la chapa del número de serie del horno. Registre la siguiente información:

Número de modelo: ____________________________
Número de serie, o N/S: ________________________
Fecha de instalación: __________________________
Nombre y dirección del distribuidor: _______________
____
____

Si tiene alguna pregunta o necesita localizar un técnico de servicio autorizado, llame a Apoyo al Servicio ComServ de Amana.

- **En** EE.UU. y Canadá, llame gratuitamente al 866-426-2621.
- **Fuera de** EE.UU. y Canadá, llame al 319-368-8120.
- **Correo electrónico:** commercialservice@acpsolutions.com

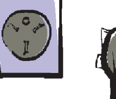
El servicio por garantía debe ser prestado por un técnico de servicio autorizado de Amana. Amana también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado de Amana, o con Apoyo al Servicio ComServ de Amana, si la unidad necesita servicio técnico después de que caduque la garantía.

Antes de usar el horno, dedique el tiempo necesario a leer las Instrucciones de Seguridad que se han despachado con el aparato.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de electrochoque o muerte, es necesario poner este horno a tierra y el enchufe no deberá modificarse.

Instrucciones de Puesta a Tierra




El horno DEBE ponerse a tierra. Ponerlo a tierra reduce el riesgo de electrochoque ya que proporciona un conductor de escape para la corriente eléctrica en caso de cortocircuito. Este horno cuenta con un cable que tiene un hilo de tierra con enchufe de conexión a tierra. Este enchufe debe ser conectado a un tomacorriente correctamente instalado y puesto a tierra.

Si no comprende cabalmente las instrucciones de puesta a tierra, o duda que el horno esté correctamente puesto a tierra, consulte a un electricista o servicio técnico profesional.

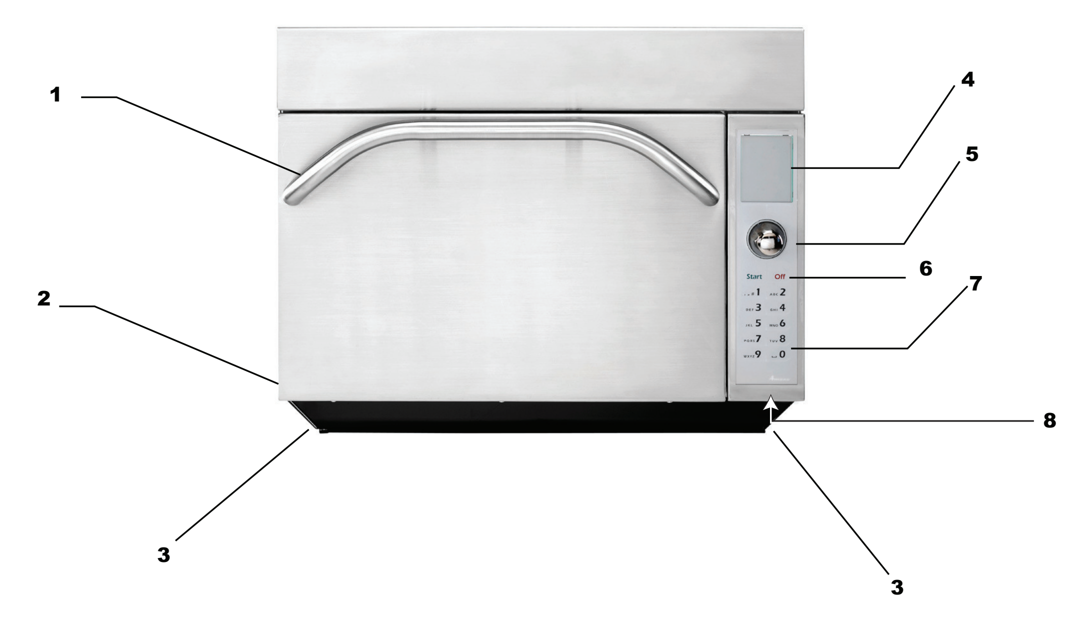
No utilice cables de extensión.
Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, pídale a un electricista profesional que instale una caja de contacto de tres ranuras. Este horno debe conectarse a un circuito aparte que tenga la capacidad eléctrica que indican las especificaciones del producto. Si se instala el horno combinado en un mismo circuito con otros equipos, puede ser necesario aumentar los tiempos de cocción y es posible que se quemen los fusibles.

Terminal de Tierra Equipotencial Externo *(sólo para exportación)*

El equipo dispone de un terminal secundario de puesta a tierra. Este terminal proporciona una puesta a tierra externa que se utiliza en forma adicional a la clavija de puesta a tierra del enchufe. El terminal está situado en la parte externa del lado posterior del horno y viene marcado con el símbolo que aparece a continuación.



Características



1 Tirador de la puerta

Diseñado ergonómicamente para manejar con una mano.

2 Número de serie de la unidad

Se encuentra en la parte inferoposterior izquierda del horno.

3 Filtros de aire

El horno tiene dos filtros de aire. Hay uno en cada lado inferior del horno. Para desmontar, basta con deslizar hacia afuera.

4 Pantalla

La pantalla táctil constituye la interfaz del usuario.

5 Cuadrante de control

Facilita la navegación por el menú. Se oprime para seleccionar opciones del menú.

6 Tecla OFF (Apagado)

Se usa para apagar el horno.

7 Teclado

Se usa para ingresar tiempo, accionar teclas programadas e ingresar datos.

8 Puerto para EzCard

Este horno está dotado de un puerto de datos para tarjeta EzCard. Use con tarjetas EzCard (disponibles a solicitud).

Para programar el horno utilizando EZCard:

El horno debe hallarse en el modo Standby (Espera) [Precalentamiento debe estar APAGADO)

1. Abra la cubierta protectora de la parte inferior del teclado.
2. Introduzca la tarjeta EZCard por la ranura ubicada debajo del teclado.
   • La tarjeta EZCard puede insertarse hacia delante o hacia atrás.
3. En la modalidad “Standby” (Espera), mantenga oprimida la tecla del número 2 para ir a “User Options” (Opciones del Usuario).
4. Vaya a la opción n.º 18 oprimiendo “Prev Option” (Opción Anterior) u oprimiendo repetidamente “Next Option” (Opción Siguiente) en la pantalla.
5. Use el botón para seleccionar la operación que le interese resaltando “Transfer card to oven” (Transferir de la tarjeta al horno) o “Transfer oven to card” (Transferir del horno a la tarjeta).
6. Oprima la tecla “Start” (Arrancar) para iniciar la transferencia [la pantalla avisa que se está haciendo la transferencia e indica “Done” (Terminado) cuando termina].
7. Extraiga la tarjeta EZCard y cierre la cubierta protectora.

Instalación

PASO 1 - Desempaque el horno

- Inspeccione el horno y verifique que no tenga daños como, por ejemplo, abolladuras en la puerta o en la cavidad.
- Si tiene abolladuras o está roto, informe de inmediato al vendedor. **Si el horno ha sufrido algún daño, no intente utilizarlo.**
- Extraiga todos los materiales de empaque del interior del horno.
- Si el horno ha estado almacenado en un lugar demasiado frío, espere algunas horas antes de conectarlo a un tomacorriente.

PASO 2 - Coloque el horno sobre el tablero

- Se recomienda que la encimera tenga una profundidad de 66 cm (26 pulg.).
- No instale el horno cerca o encima de fuentes de calor, p. ej., hornos para pizzas o freidoras. Ello puede ocasionar un mal funcionamiento del horno y acortar la vida útil de las piezas eléctricas.
- No bloquee ni obstruya el filtro del horno. Deje libre el acceso para la limpieza.
- Instale el horno sobre la superficie superior plana del tablero.
- El tomacorriente debe estar situado de modo que permita enchufar el horno desde su ubicación.

PASO 3 - Instale la parrilla

- Instale la parrilla del horno
  1. La cavidad del horno deberá estar fría al tacto.
  2. Coloque la parrilla de manera que la defensa posterior quede hacia la parte posterior del horno.
- **NO cocine alimentos directamente sobre el suelo del horno.**

PASO 4 - Use el horno

Precalentamiento del horno

El horno puede ajustarse en una temperatura de precalentamiento entre 95 °C (200 °F) y 270 °C (520 °F).

1. El horno debe estar enchufado.
2. En la parte superior de la pantalla se indica la temperatura de precalentamiento en que se ha ajustado el horno.
3. Gire el cuadrante hasta resaltar el botón PRESS TO PREHEAT (OPRIMIR PARA PRECALENTAR) y oprima para seleccionar.

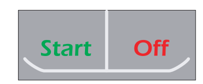




4. El menú de estado de precalentamiento del horno permanecerá en pantalla hasta que el horno alcance la temperatura de precalentamiento. En ese momento aparecerá la pantalla del menú principal.

CÓMO APAGAR EL HORNO

Al final del día, apague el horno oprimiendo la tecla OFF del teclado.



El ventilador seguirá en marcha para enfriar el horno y así evitar que el motor de convección sufra una avería.



Espacio libre alrededor del horno

A—Para los modelos de América del Norte (UL/CSA), deje al menos 5,1 cm (2 pulg.) de espacio libre alrededor de la parte superior del horno. Para modelos Internacionales (50 Hz), deje al menos 18 cm (7 pulg.) de espacio libre alrededor de la parte superior del horno. La circulación de aire adecuada alrededor del horno enfría sus componentes eléctricos. Si se restringe la circulación de aire, posiblemente no funcione correctamente el horno y se reduzca la duración de las piezas eléctricas.

B—Deje al menos 5,1 cm (2 pulg.) entre la salida de aire, en la parte posterior del horno, y la pared de fondo.

C—Deje al menos 5,1 cm (2 pulg.) de espacio libre por los lados del horno.

D—Instale el horno de combinación de manera que la superficie inferior quede a aproximadamente 91,5 cm (3 pies) sobre el suelo.



Para evitar el riesgo de electrochoque o muerte, es necesario poner a tierra el horno y no modificar el enchufe.





Instrucciones generales para el usuario

CONSEJOS DE COCINA

1. En el AXP pueden introducirse recipientes metálicos cuya altura máxima sea de 2,54 cm (1 pulg.). Diferentes tipos de metal conducen el calor a diferente velocidad. El aluminio se calienta más rápido que el acero inoxidable. Evite usar cacerolas y accesorios de silicona.

2. Cocinar por etapas contribuye a conservar las cualidades de los alimentos congelados y delicados. Terminar de hornear alimentos al 0% de la potencia del microondas, del ventilador y del elemento radiante es una excelente forma de dorar y tostar sin recocer.

3. Aproveche los accesorios:
   a. Cesta antiadherente (SB10): Ayuda a dorar y tostar los alimentos. Además, facilita la limpieza. Es perfecta para productos empanados como, por ejemplo, bastoncitos de pollo, patatas fritas, trocitos de mozzarella rebosados, jalapeños crocantes, etc.
   b. Bandeja para hornear (1/4 de tamaño): Perfecta para alimentos que pueden cocerse sin el calor directo del elemento radiante o que pueden dejar caer gotas de grasa o aderezo.
   c. Paleta para horno (PA10): Facilita la extracción de bocadillos y pizza de los hornos Convection Express™ y AXP.
   d. Garbillo para pizza: Perfecto para dorar y tostar bocadillos, pizzas y cualquier otro alimento que deba cocerse con el calor directo del elemento radiante.
   e. Plato de cerámica: Perfecto para alimentos que deban ponerse en un recipiente, p. ej., alimentos listos para servir, verduras troceadas o sopas.
   f. Piedra para pizza: Ayuda a tostar y dorar panes y pizzas.

4. La temperatura más comúnmente usada es 270 °C (520 °F). Reduzca la temperatura del horno si el producto se cocina por mucho tiempo.

5. Antes de calentar, cubra la bandeja con papel pergamino para facilitar posteriormente la separación de los alimentos y la limpieza del horno.

6. Los moldes para molletes son perfectos para tartas individuales y brownies. Aplique aceite en aerosol antes de cocinar para facilitar la extracción de los alimentos después de calentar.

7. Limpiar con frecuencia evita la acumulación innecesaria de residuos que pueden perjudicar el desempeño del horno.

8. Utilice desengrasadores como, por ejemplo, EcoLab Grease Cutter NC, u otro producto de limpieza que no contenga amoniaco, fosfatos ni cloro, ya que pueden deteriorar piezas indispensables del horno y anular la garantía de esas piezas.

9. Cuando se termina de cocinar, los alimentos están calientes; para sacarlos del horno, válgase del guante, las pinzas o la paleta para pizza del horno.

CUÁNDO COCINAR POR ETAPAS

La cocción por etapas le permite usar hasta cuatro ciclos de cocción diferentes, o etapas, de manera consecutiva sin necesidad de ingresar la información repetidamente.

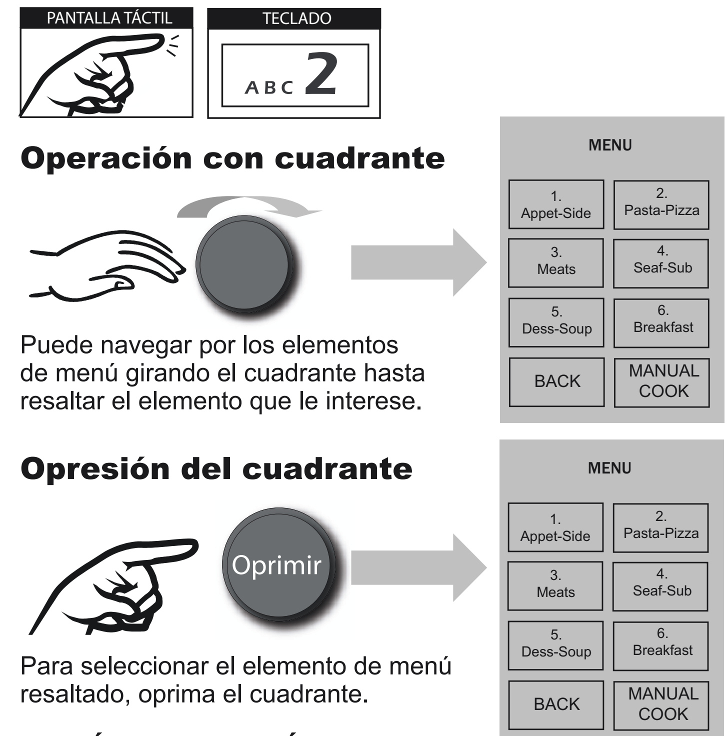
Por ejemplo:
Rollitos de primavera (congelados). Tiempo total de cocción: 1:30

	Etapa 1	Etapa 2
Temperatura	270 °C (520 °F)	270 °C (520 °F)
Tiempo	1:00	:30
Microondas	100%	90%
Ventilador	80%	60%
Elemento radiante	100%	100%

Instrucciones generales para el usuario

Las opciones de los menús aparecen en la pantalla táctil del horno. Para navegar a través de los menús en pantalla, pueden usarse el cuadrante, el teclado y la pantalla táctil. **Esta guía se concentra principalmente en el uso del mando giratorio para navegar por los menús.**

En esta guía se usarán los siguientes iconos para indicar cuando sea necesario navegar a través de los menús mediante otro control que no sea el cuadrante.



Operación con cuadrante

Puede navegar por los elementos de menú girando el cuadrante hasta resaltar el elemento que le interese.

Opresión del cuadrante

Para seleccionar el elemento de menú resaltado, oprima el cuadrante.



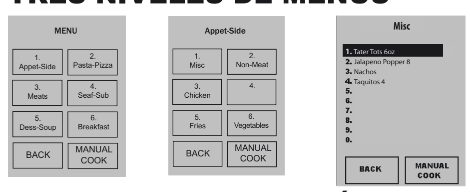
MENÚS DE COCCIÓN

El horno se despacha con la pantalla de cocción configurada para tres niveles de menús.

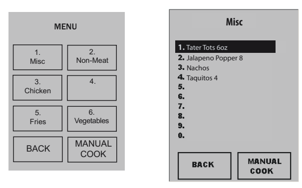
1. La pantalla **MENU CATEGORIES** (CATEGORÍAS DE MENÚ) resalta las categorías de productos.
2. La pantalla **FOOD CATEGORIES** (CATEGORÍAS DE ALIMENTOS) presenta los tipos de productos que integran la correspondiente categoría del menú principal.
3. La pantalla **MENU ITEM** (ELEMENTOS DE MENÚ) presenta los productos que integran la correspondiente categoría de alimentos.

NOTA: El horno puede configurarse para que funcione con 1, 2 ó 3 niveles de menús; consulte más detalles en Opciones del Usuario.

TRES NIVELES DE MENÚS



DOS NIVELES DE MENÚS



UN NIVEL DE MENÚ



Instrucciones generales para el usuario

Una vez precalentado el horno, aparece el menú principal. El horno de alta velocidad AXP viene preprogramado con varios elementos de menú que simplifican la cocina.

MENÚS DE COCCIÓN PRINCIPAL



Por ejemplo, algunos elementos de menú preprogramados son:

Entremeses y guarniciones
- Pollo (rollitos de primavera de pollo, alitas, etc.)
- Patatas fritas
- Verduras (zanahorias, verduras mixtas)
- Productos no cárnicos (trocitos de queso rebosados, etc.)
- Varios (jalapeños crocantes, taquitos, etc.)

Pasta y pizza
- Pizzas de 13 a 15 cm (5 a 6 pulg.)
- Pizzas de 30 cm (12 pulg.)
- Pasta (pasta alfredo, raviolis, etc.)
- Varios (calzone, bollos de pizza, pan francés)

Carnes
- Cerdo (costillas, etc.)
- Salchichas, tortitas de carne (corn dogs, hamburguesas, etc.)
- Pollo (nuggets, brochetas, empanada caliente, etc.)
- Pechuga de pollo (cordon bleu, frituras de pechuga de pollo, etc.)
- Varios (costillas de cordero, etc.)

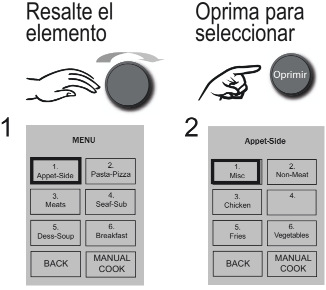
Mariscos y submarinos
- Gambas (empanadas, etc.)
- Varios (tortitas de cangrejo, trocitos de pescado rebosado, etc.)
- Submarinos (submarinos a la italiana, etc.)

Postres y sopas
- Chocolate (brownies, etc.)
- Molletes, pan (rollitos de canela, etc.)
- Sopa (de cebolla a la francesa, etc.)
- Varios (crème brûlée, etc.)

Desayuno y panes
- Carnes (panceta, salchichas, etc.)
- Bocadillos (panecillo inglés, etc.)
- Pan (pretzels, tostadas a la texana, etc.)

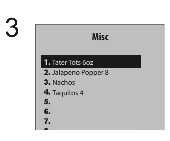
Cocinar mediante teclas preprogramadas

Para cocinar alimentos mediante elementos de menú preprogramados



1. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura de precalentamiento deseada. Escoja del menú la categoría de alimento que le interese.
2. Escoja el grupo de elementos de menú y oprima el cuadrante para seleccionar.
3. Resalte el elemento que desea cocinar.
4. Abra la puerta del horno, introduzca los alimentos y cierre la puerta.
5. Oprima el cuadrante para iniciar el proceso de cocción.
6. Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite un pitido y en pantalla aparece el mensaje “DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN” (TERMINADO. SAQUE LOS ALIMENTOS DEL HORNO).

3







Cocción manual

Cómo usar la opción de COCCIÓN MANUAL

Para cocinar alimentos en un tiempo y a un nivel de potencia específicos de su elección. Utilice la cocción manual cuando quiera experimentar con distintos tiempos de cocción para varios elementos de menú.

1. Después de precalentado el horno, seleccione la opción “MANUAL COOK” (COCCIÓN MANUAL).



2. Para la primera etapa, ingrese el tiempo de cocción que le interese.



3. Ingrese la temperatura deseada.



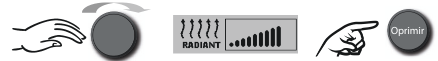
4. Ingrese la potencia de microondas deseada.



5. Ingrese la velocidad de ventilador deseada.



6. Ingrese el ajuste de calentamiento (IR) deseado.



7. Si el proceso de cocción tiene más de una etapa, repita los pasos 2 al 6 para cada una.

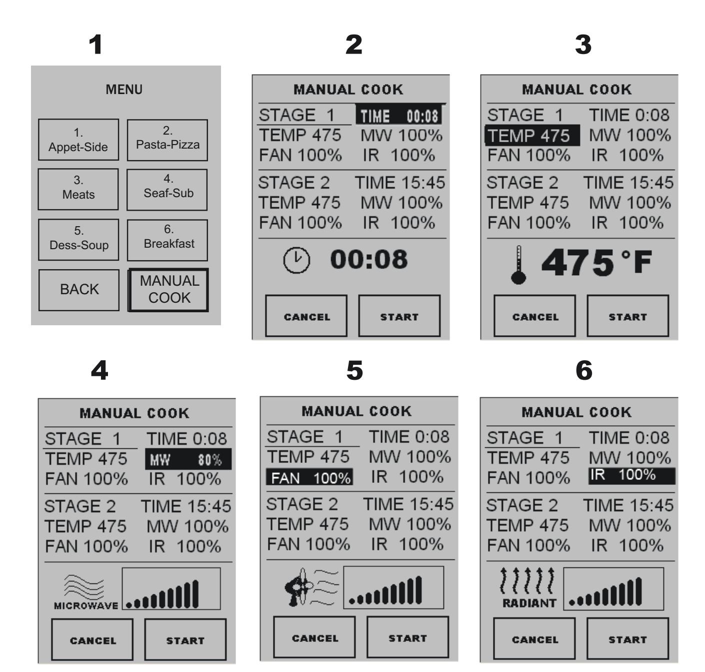
8. Oprima la tecla “START” (ARRANCAR) para iniciar la cocción.



9. Al terminar el ciclo de cocción, el horno emite un pitido y en pantalla aparece el mensaje “DONE. REMOVE FOOD FROM OVEN” (TERMINADO. SAQUE LOS ALIMENTOS DEL HORNO).

Nota: Para interrumpir el ciclo de cocción, abra la puerta. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y oprima Start (Arrancar).

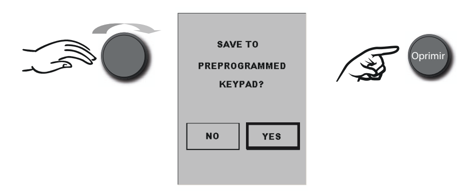




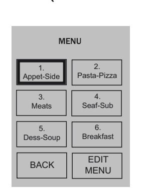
Cómo guardar un programa de cocción manual en el menú

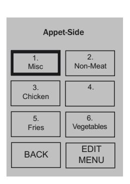
Si le complacen los resultados alcanzados con la cocción manual, puede guardar el elemento de cocción manual.

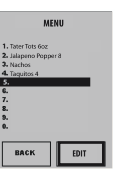
1. Para guardar, basta con seleccionar “Yes” (Sí) en el menú que aparece después de finalizada la cocción.



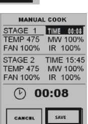
2. Seleccione en las pantallas de Categorías de Menú, Categorías de Alimentos y Elementos de Menú la ubicación donde quiere guardar el elemento. Seleccione el botón “Edit” (Modificar).



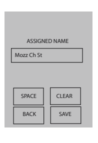




3. Verifique los valores en la pantalla de programación y seleccione “Save” (Guardar).



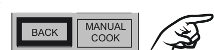
4. Ingrese el nombre. Oprima “Save” (Guardar) cuando haya terminado.



Consulte en las instrucciones de programación el procedimiento detallado para ingresar el nombre del menú.

ACCESO AL MENÚ DE PROGRAMACIÓN

1. Para acceder al MENÚ DE PROGRAMACIÓN (PROGRAM MENU), seleccione el botón BACK (VOLVER) en la pantalla de menú principal.



2. Seguidamente, seleccione PROGRAM (PROGRAMAR) en la pantalla READY (LISTO).



1

MENU
1. Appet-Side | 2. Pasta-Pizza
3. Meats | 4. Seaf-Sub
5. Dess-Soup | 6. Breakfast
BACK | MANUAL COOK

2

READY
PREHEAT TEMP = 475° F
MENU | CHANGE TEMP
PROGRAM | MANUAL COOK

PROGRAM MENU
NEW | EDIT
BACK | DELETE



VISIÓN GENERAL DEL MENÚ DE PROGRAMACIÓN

NEW (NUEVO) – Añadir un nuevo elemento de menú
BACK (VOLVER) – Volver a la pantalla anterior
EDIT (MODIFICAR) – Modificar un elemento de menú
DELETE (ELIMINAR) – Eliminar un elemento de menú

MODIFICAR LA PANTALLA DE CATEGORÍAS DEL MENÚ PRINCIPAL O LA PANTALLA DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

1. En el MENÚ DE PROGRAMACIÓN (PROGRAM MENU), gire el cuadrante y seleccione NEW (NUEVO) para añadir un elemento o EDIT (MODIFICAR) para modificar un elemento de menú ya existente.

2. En la pantalla de MENÚ o GRUPO DE ELEMENTOS DE MENÚ, seleccione EDIT MENU (MODIFICAR MENÚ) (el borde empezará a brillar intermitentemente).

3. Mediante el cuadrante, resalte la tecla que le interese modificar y oprima el mando para seleccionar.

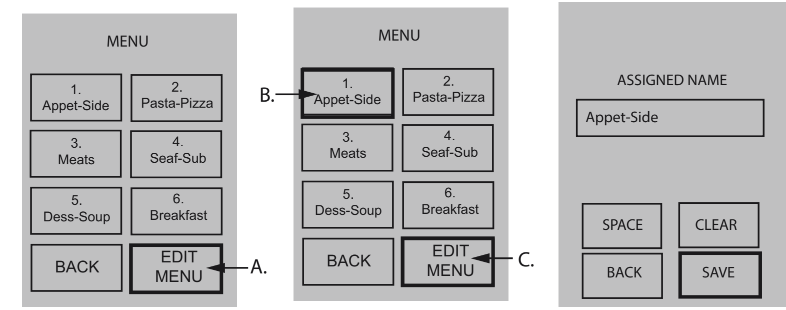
4. Ingrese las letras, números y símbolos correspondientes al nombre del menú mediante los dígitos del teclado. **[Por ejemplo: Oprima tres veces la tecla “2” para ingresar la letra “c”]** Una vez que aparezca en pantalla la letra indicada, espere a que el cursor pase al siguiente espacio. Si es necesario hacer alguna corrección, oprima CLEAR (BORRAR) para borrar los caracteres uno por uno.

TECLADO
ABC 2

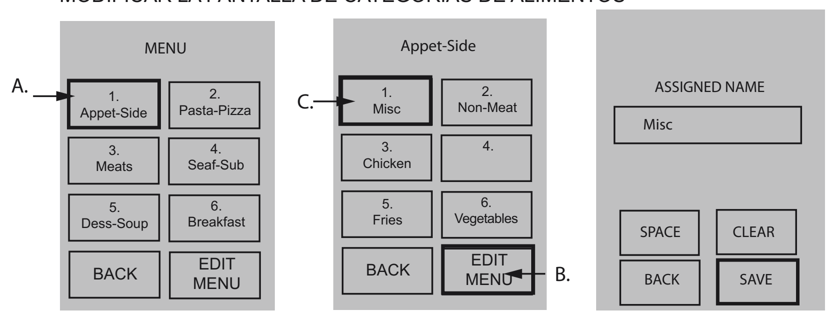
Oprimir tecla	Visualización de caracteres
1	“,‘, -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, $, 0

5. Una vez ingresados todos los caracteres del elemento, resalte el botón SAVE (GUARDAR) y oprima el cuadrante para seleccionar. Si decide no guardar el elemento ingresado, oprima el botón BACK (VOLVER) para que el horno vuelva al modo de modificación de programa sin guardar los cambios.
6. Oprima el botón BACK (VOLVER) para volver a la pantalla READY (LISTO).

MODIFICAR LA PANTALLA DE CATEGORÍAS DEL MENÚ PRINCIPAL



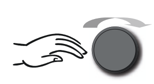
MODIFICAR LA PANTALLA DE CATEGORÍAS DE ALIMENTOS



Programación del horno

AÑADIR UN ELEMENTO AL MENÚ DE ELEMENTOS

1. Seleccione “NEW” (NUEVO) en el MENÚ DE PROGRAMACIÓN (“MENU PROGRAM”) para añadir un elemento nuevo.



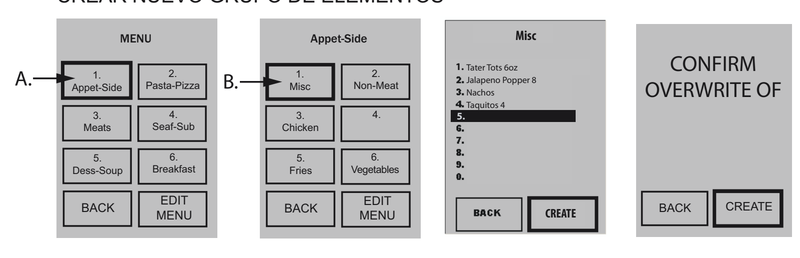



2. Seleccione la categoría que le interese modificar en las pantallas de MENÚ PRINCIPAL y CATEGORÍAS DE ALIMENTOS.

3. En el MENÚ DE ELEMENTOS, gire el cuadrante hasta resaltar el elemento que le interese añadir o modificar, y oprima el mando. Aparecerá entonces la pantalla de confirmación pidiéndole que confirme la modificación que está haciendo. Toque CREATE (CREAR) u oprima el botón para CONFIRMAR LA SOBREESCRITURA.

Aparecerá el menú de programación de cocción

CREAR NUEVO GRUPO DE ELEMENTOS



4. Para la primera etapa, gire el cuadrante de modo de ingresar el tiempo deseado.



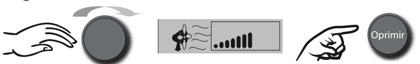
5. Ingrese la temperatura deseada.



6. Ingrese la potencia de microondas deseada.



7. Ingrese la velocidad de ventilador deseada.



8. Ingrese el ajuste de calentamiento (IR) deseado.

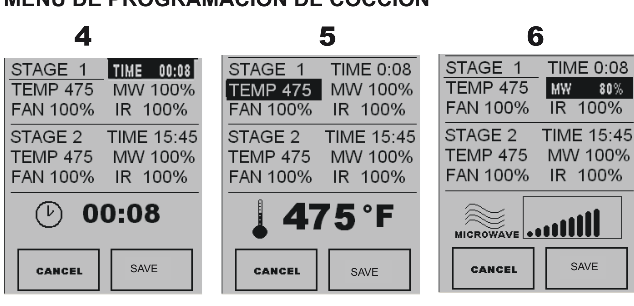


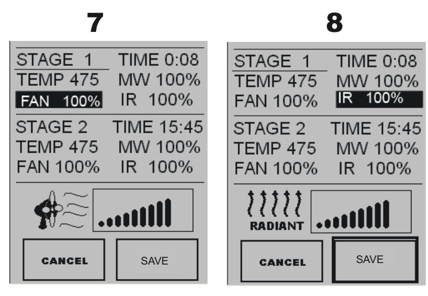
9. Oprima el botón SAVE (GUARDAR) en la pantalla.





MENÚ DE PROGRAMACIÓN DE COCCIÓN





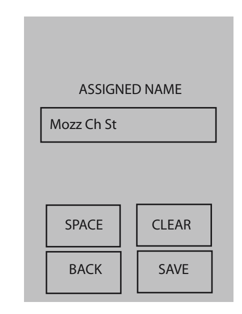
Si es necesario, repita los pasos 4 al 8 para la segunda, tercera y cuarta etapas.

10. Ingrese los nombres de los elementos mediante las letras del teclado y toque SAVE (GUARDAR).









Oprimir tecla	Visualización de caracteres
1	“, ‘, -, #, 1
2	a, b, c, A, B, C, 2
3	d, e, f, D, E, F, 3
4	g, h, i, G, H, I, 4
5	j, k, l, J, K, L, 5
6	m, n, o, M, N, O, 6
7	p, q, r, s, P, Q, R, S, 7
8	t, u, v, T, U, V, 8
9	w, x, y, z, W, X, Y, Z, 9
0	&, %, $, 0

USAR EL HORNO COMO HORNO MICROONDAS

Esta opción sólo está disponible si la temperatura de la cavidad del horno no supera los 95 °C (200 °F).

Para tener acceso al botón “MICROWAVE ONLY” (SÓLO MICROONDAS), debe estar activada esta opción. La opción predeterminada del horno es tener desactivada la función SÓLO MICROONDAS.

Si se configura SÓLO MICROONDAS como opción de usuario predeterminada, el botón “MICROWAVE ONLY” aparece en el MENÚ DE PRECALENTAMIENTO (“PREHEAT MENU”).

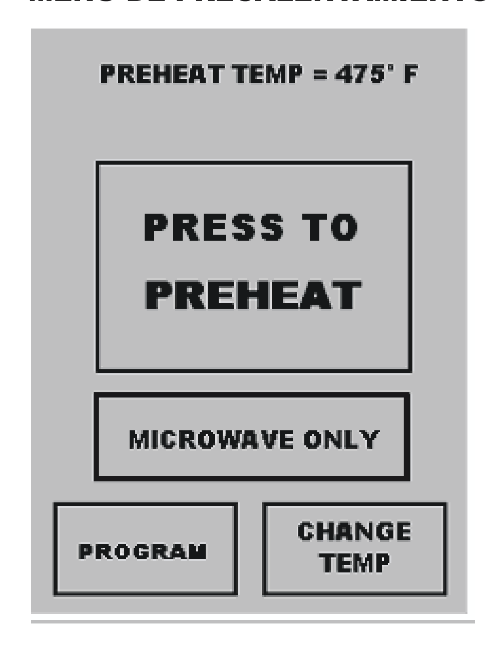
Para cocinar mediante un elemento preprogramado en la modalidad “Sólo Microondas”, siga este procedimiento:

1. Seleccione el botón “MICROWAVE ONLY” (SÓLO MICROONDAS).



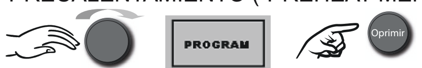
2. Seleccione el elemento que le interese del menú de programación.
3. Introduzca el alimento en el horno.
4. El horno emitirá un pitido cuando haya finalizado la cocción.

MENÚ DE PRECALENTAMIENTO



AÑADIR ELEMENTOS DE MENÚ EN LA MODALIDAD “SÓLO MICROONDAS”

1. Seleccione “PROGRAM” (PROGRAMACIÓN) en el MENÚ DE PRECALENTAMIENTO (“PREHEAT MENU”).



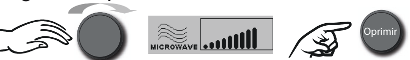
2. Seleccione “NEW” (NUEVO) en el MENÚ DE PROGRAMACIÓN (“MENU PROGRAM”).



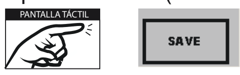
3. Ingrese el tiempo de cocción que le interese.



4. Ingrese la potencia de microondas.



5. Repita los pasos 3 y 4 si es necesaria más de una etapa de cocción.
6. Oprima “SAVE” (GUARDAR).



7. Ingrese el nombre del elemento mediante el teclado. Oprima “SAVE” (GUARDAR).









COCINAR CON MICROONDAS

La cocción por microondas utiliza ondas de energía de alta frecuencia para calentar los alimentos. Al cocinar, la energía de microondas hace que las moléculas de los alimentos se muevan de manera rápida. Este movimiento rápido entre las moléculas de los alimentos produce calor, y este calor cocina los alimentos.

¿QUÉ ES LA COCCIÓN POR ETAPAS?

La cocción por etapas permite utilizar diferentes ciclos de cocción, o etapas, de manera consecutiva sin necesidad de ingresar la información repetidamente. La cocción por etapas puede configurarse para descongelar alimentos, luego cocinarlos y después mantenerlos calientes hasta la hora de servir. El lapso de cocción de todas las etapas en conjunto no debe superar los 60 minutos.

Cuidado y limpieza del horno AXP

Recomendaciones para la limpieza diaria: Siga estas recomendaciones para dar un mantenimiento correcto al horno AXP de Amana®.
Observe: El uso de productos de limpieza cáusticos* o productos que contengan amoniaco, fosfatos o cloro podría deteriorar piezas importantes del horno. No use sistemas de limpieza que utilicen agua a presión. **El uso de productos de limpieza no aprobados anulará los términos de la garantía.**
Suministros de limpieza recomendados:
Paño húmedo y EcoLab Grease Cutter NC. Estropajo de nailon o plástico para las superficies metálicas.

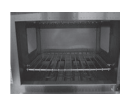




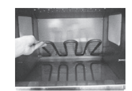
Para prevenir quemaduras, manipule los utensilios, los accesorios y la puerta con cuidado. Permita que el horno, los utensilios y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos. El horno, los utensilios y los accesorios se calientan durante la operación.

Off

❶ Apague el horno
Apague el horno oprimiendo el botón OFF. Abra la puerta del horno y permita que el horno se enfríe. El horno tardará aproximadamente de 60 a 90 minutos en enfriarse. El ventilador continuará funcionando hasta que el horno se haya enfriado.



❷ Extraiga la parrilla
Luego que se enfríe el horno, retire los accesorios y la parrilla. Lave con agua tibia jabonosa y permita que se seque con el aire mientras limpia la superficie interior del horno.



❸ Levante el elemento inferior
Asegúrese que el elemento inferior se haya enfriado antes de inclinarlo hacia arriba para limpiar la superficie inferior. Limpie el área con un paño húmedo.



❹ Rocíe el interior del horno
Póngase guantes de caucho. Rocíe la puerta, los paneles laterales y el panel inferior del horno con EcoLab Grease Cutter NC. Deje remojar por espacio de 5 a 10 minutos.



❺ Limpie el interior del horno
Utilice estropajo de nailon o plástico para limpiar únicamente las superficies de metal de la puerta y del interior del horno. Aplique la cantidad de presión necesaria para remover las partículas del horno. Utilice un paño húmedo cuando limpie las placas de cerámica laterales, teniendo cuidado de no restregar directamente sobre el sello de silicona rojo que rodea las dos placas de cerámica. ATENCIÓN: No aplique presión sobre las tapas blancas de cerámica en el panel lateral del horno. Las tapas podrían romperse. La garantía no cubre la asistencia técnica para este tipo de situación.



❻ Seque el interior del horno
Limpie la superficie interior del horno con un paño húmedo limpio. Enjuague el paño y exprímalo completamente, y repita de 2 a 3 veces para eliminar los residuos de limpiador y partículas del horno.



❼ Limpie el filtro de aire
(el recordatorio se muestra cada 7 días)
Extraiga el filtro de aire ubicado en cada uno de los paneles laterales del horno, por la base. Lave el filtro con una solución de agua tibia y detergente suave. Enjuague y seque minuciosamente. Vuelva a colocar el filtro deslizándolo por el panel lateral.



❽ Vuelva a colocar la parrilla en el horno
Vuelva a colocar la parrilla en el horno.



❾ Limpie el exterior del horno
Limpie la puerta exterior y demás superficies con un paño, esponja o almohadilla de nailon limpios, y una solución de agua tibia y detergente suave. Antes de limpiar el horno, exprima bien el paño para remover el exceso de humedad.

HACER:
- Limpie el horno diariamente
- Utilice EcoLab Grease Cutter NC u otro limpiador no cáustico
- Remueva los alimentos del horno cuando finalice el ciclo
- Utilice únicamente accesorios seguros para uso en hornos a alta temperatura y seguros para hornos microondas

NO HACER:
- **NO utilice productos de limpieza cáusticos* ni productos que contengan amoniaco, fosfatos o cloro.**
- **NO** utilice sistemas de limpieza que funcionen con agua a presión
- **NO** cocine alimentos envueltos en material de plástico
- **NO** utilice estropajos abrasivos para limpiar las placas de cerámica y la junta roja que rodea las placas de cerámica en los laterales del horno.

* Sodio o hidróxido potásico (lejía)

Cómo cambiar las opciones del usuario



Son varias las opciones que puede modificar para ajustar el funcionamiento del horno a su negocio. Dichas opciones se muestran en el siguiente cuadro; el ajuste de fábrica aparece en negritas.

1. El horno deber estar apagado. Para apagar el horno, oprima el botón OFF (APAGAR) del teclado.

   Off

2. Mantenga oprimida la tecla “2” durante tres segundos.
3. Escoja la opción deseada girando el cuadrante hasta resaltarla. Oprima el botón y se resaltará la opción siguiente.
4. Oprima SAVE (GUARDAR) cuando haya terminado.

Opción Nro.	Nombre de Ajuste	Opciones
1	Entrada de dígitos	**Entrada de un dígito**
		Entrada de dos dígitos
2	Configuración de menús	1 Nivel
		2 Niveles
		3 Niveles
3	Bloqueo de cocción manual	**Se permite la cocción manual**
		No se permite la cocción manual
4	Bloqueo de programas	**Se permite la modificación de programas**
		Contraseña necesaria
5	Abrir la puerta	Al abrir la puerta se pone en cero el temporizador
		Al abrir la puerta se interrumpe temporalmente el ciclo de cocción
6	Pitido de las teclas	Desactivado
		Activado
7	Volumen del pitido de las teclas	Bajo
		Intermedio
		Alto
8	Pitido de fin de ciclo	Continuo hasta que se abre la puerta
		Tres pitidos una sola vez
		Tres pitidos una sola vez
9	Lapso del teclado	Desactivado
		30 segundos
		60 segundos
		120 segundos
10	Advertencias sobre el precalentamiento	**Desactivado**
		Advertir si el horno no tiene la temperatura que debe
11	Escala de Temperatura	La temperatura se indica en grados Fahrenheit en los modelos de 60 Hz
		La temperatura se indica en centígrados en los modelos de 50 Hz
12	Limpiar el filtro	Desactivado
		Aparece cada 7 días
		Aparece cada 30 días
		Aparece cada 90 días
13	Menú automático	De Precalentamiento, pasar a Listo
		De Precalentamiento, pasar a Menú
14	Control de las válvulas Magnetron	**No se permite la programación de cada válvula por separado**
		Se permite la programación de cada válvula por separado
15	Modalidad “Sólo Microondas”	**No se permite la modalidad “Sólo Microondas”**
		Se permite la modalidad “Sólo Microondas”
16	Guardar programa de cocción manual	No guardar al cabo del procedimiento de cocción manual
		Guardar al cabo del procedimiento de cocción manual
17	Apagado automático	2 horas
		4 horas
		8 horas
		Desactivar
18	Transferencia de datos	**Iniciar transferencia: De la tarjeta al horno**
		Iniciar transferencia: Del horno a la tarjeta

LIMPIAR FILTRO

CLEAN FILTER
REMOVE THE AIR FILTERS AND CLEAN
AIR FILTERS ON SIDES
THIS MESSAGE WILL CONTINUE TO BE SHOWN FOR 24 HOURS

Se recomienda limpiar el filtro de aire a fondo cada vez que aparezca este mensaje. **Limpiar el filtro de aire no hará desaparecer el mensaje.** El mensaje dejará de mostrarse automáticamente al cabo de 24 horas.

Dependiendo del uso que se le dé al microondas y de las condiciones externas, puede ser necesario limpiar el filtro con mayor o menor frecuencia. Una vez determinada la frecuencia, fije la opción en el intervalo de tiempo correspondiente.

El filtro de aire y los ventiladores deben limpiarse con regularidad para evitar que el horno se sobrecaliente. Consulte el Manual del Propietario para obtener instrucciones completas de limpieza.

Antes de llamar al servicio técnico

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar los electrochoques que pueden causar lesiones personales graves o la muerte, no retire la cubierta o caja externa en ningún momento. La cubierta o caja externa sólo debe retirarla un técnico de servicio autorizado.

Problema	Causa posible
El horno no funciona	Cerciórese de que el horno esté enchufado. Cerciórese de que el horno esté conectado a un circuito puesto a tierra. Compruebe el fusible o el disyuntor.
El horno funciona de forma intermitente	Compruebe los filtros de aire y las rejillas de escape de aire.
Si el horno no acepta entradas cuando se oprime la tecla	Cerciórese de que el horno se haya precalentado. Abra y cierre la puerta; vuelva a oprimir la tecla.
El ventilador del horno se enciende cuando el horno no está precalentando ni cocinando	Funcionamiento normal.
Cuando apago el horno, la pantalla permanece encendida.	Funcionamiento normal.
Aparece el mensaje “Clean Filter” (Limpiar Filtro).	Es normal y seguirá apareciendo durante 24 horas.
Se congela la pantalla del horno	Es necesario reinicializar la pantalla del horno. Desconecte el horno. Espere 5 segundos. Vuelva a conectar el horno.